

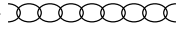
ANTIPASTI



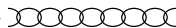
| | |
|---|------|
| PALETA IBERICA E PATANEGRA | € 30 |
| TAGLIERE DI JAMON IBERICO PATANEGRA DE BELLOTA servito con pan y tomate su crostini di pane ¹ <i>Jamon Iberico platter Patanegra de bellota served with pan y tomate on bread croutons</i> | € 26 |
| PROSCIUTTO DI PARMA 36 MESI con bruschette al pomodoro datterino e basilico ^{1,7} <i>Prosciutto di Parma 36 months with date tomato and basil bruschetta</i> | € 18 |
| SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI con miele e marmellata ^{1,7} <i>Selection of cold meats and cheeses with honey and jam</i> | € 18 |
| MOZZARELLA DI BUFALA con pomodori datterini confit e basilico ⁷ <i>Buffalo mozzarella with datterini confit tomatoes and basil</i> | € 14 |
| TORTINO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA ^{1,3,7} | € 15 |
| <i>Aubergine parmesan pie</i> | |
| CATALANA DI POLPO con sfoglie di pane al nero di seppia ^{1,12,14} <i>Octopus Catalana with cuttlefish ink bread sheets</i> | € 16 |
| GAMBERI ARGENTINI* IN PASTA KATAIFI salsa al cavolo cappuccio e maionese al passion fruit ^{1,2,3} <i>Argentine prawns* in kataifi pasta, kale sauce and passion fruit mayonnaise</i> | € 16 |
| TARTARE DI MANZO CON POLVERE DI CAPPERI | € 22 |
| tartufo, tuorlo d'uovo, senape maille, sale maldon ed erbe aromatiche ^{10,15} <i>Beef tartare with caper powder truffle, egg yolk, mustard maille maldon salt and herbs</i> | |
| TEMPURA DI VERDURE con salsa teryiaki e sale maldon ^{1,6} <i>Vegetable soup with teryiaki sauce and maldon salt</i> | € 14 |
| GYOZA RIPIENI DI MAIALE E CIPOLLOTTO con salsa teryiaki piccante ^{1,6,11} <i>Gyoza stuffed with pork and spring onion with spicy teryiaki sauce</i> | € 15 |
| TRIS DI BRUSCHETTE: patanegra, datterini e basilico, stracciatella e zucchine alla scapece ^{1,7,12} <i>Trio of bruschetta: patanegra, datterini and basil, stracciatella and courgettes alla scapece</i> | € 10 |
| POLLETTI FRITTI con mayonese zenzero e lime ^{1,3} <i>Fried chickens with ginger and lime mayonnaise</i> | € 7 |

* alimento surgelato/congelato

PRIMI



- RAVIOLI DI RICOTTA AL LIMONE** € 16
su fonduta di pecorino e zucchine alla scapace ^{1,3,7,12}
Lemon ricotta ravioli on pecorino fondue and courgette scapace
- SPAGHETTONE BLU IN SALSA CACIO E PEPE** € 22
bisque di crostacei e crudo di gamberi di Mazara*
marinati al lime e menta ^{1,2,7}
Spaghettonone blu in cacio e pepe sauce shellfish bisque and raw Mazara prawns. marinated in lime and mint*
- FETTUCCINE PAGLIA E FIEÑO CON ASPARAGI** € 16
guanciale croccante e scaglie di grana ^{1,3,7}
Fettuccine paglia e fieno with asparagus crispy bacon and parmesan shavings
- PAPPARDELLA AL RAGÙ BIANCO** € 22
di fassona piemontese e tartufo fresco ^{1,3}
Pappardella with white meat sauce of Piedmontese fassona and fresh truffle
- CALAMARATA CON RAGÙ DI POLPO** € 20
pomodorini confit, stracciatella, 'Nduja e timo ^{1,7}
Calamarata with octopus sauce, cherry tomatoes confit, stracciatella, 'Nduja and thyme
- TAGLIOLINI AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO** ^{1,3,15} € 20
Tagliolini with porcini mushrooms and truffle
- MEZZE MANICHE** € 14
Carbonara / Amatriciana / Cacio e pepe / Gricia ^{1,3,7}
- RISO THAI** € 18
riso basmati, pollo, gamberi, verdure wok,
piselli* e spezie servito con salsa teryiaki ^{1,2,6,11}
Thai rice, basmati rice, chicken, prawns, wok vegetables peas and spices served with teryiaki sauce*



SECONDI



- FILETTO DANESE AL MIRTO** € 24
su crema di patate viola e olio EVO al rosmarino ^{3,7,12}
danish fillet with myrtle on creamed violet potatoes and rosemary EVO oil
- FILETTO DANESE GOLD 24K** € 45
con foglie d'oro 24k servito con patate al forno ^{1,7}
24k gold danish fillet with 24k gold leaves served with baked potatoes
- TAGLIATA DANESE GOLD 24K** € 45
con foglie d'oro 24k servito con patate al forno ^{1,7}
24k gold danish tagliata with 24k gold leaves served with baked potatoes
- TAGLIATA DI MANZO DANESE DRY AGED** € 30
con funghi porcini e tartufo servita con patate al forno ¹⁵
Dry-aged danish beef tagliata with porcini mushrooms and truffles served with baked potatoes
- POLPO* ALLA GRIGLIA** € 22
su hummus di ceci con pomodorini confit e paprika dolce ¹⁴
Grilled octopus on chickpea hummus with confit tomatoes and sweet paprika*
- SPIEDINI DI SOVRACOSCE DI POLLO** € 10
in stile giapponese yakitori e salsa al tartufo ^{3,6,11,12,15}
Chicken leg skewers Japanese-style yakitori and truffle sauce
- SPIEDINI DI MANZO** € 10
e cipollotto in salsa teryaki e salsa al tartufo ^{3,6,11,12,15}
Beef skewers and spring onion in teryaki sauce and truffle sauce
- SFILACCI DI POLLO ALL'ARANCIA** € 18
con scaglie di mandorle e pepe rosa ^{1,8}
Orange-flavoured chicken strips with almond slivers and pink pepper
- STRACCETTI DI MANZO** € 18
con rucola, pachino, scaglie di grana e riduzione di balsamico ^{1,12}
Beef Straccetti with rocket, cherry tomatoes, parmesan flakes and reduction of balsamic vinegar
- BIJOUX BURGER** € 20
bun nero al carbone vegetale, burger di manzo 200g, pomodoro, insalata, cheddar cheese, crispy bacon, cipolla caramellata, servito con patatine fritte ^{1,7,12}
Bijoux burger black charcoal bun, beef burger 200g, tomato, salad, cheddar cheese, crispy bacon, caramelised onion, served with fries
- FETTINA DI POLLO PANATA** € 18
con mayonese allo zenzero e lime ^{1,3}
Breaded chicken slice with ginger and lime mayonnaise

CONTORNI



| | |
|--|-----|
| PATATE AL FORNO <i>Baked potatoes</i> | € 7 |
| VERDURE GRIGLIATE <i>Grilled vegetables</i> | € 7 |
| VERDURE WOK ⁶ <i>Wok vegetables</i> | € 7 |
| CICORIA RIPASSATA O ALL'AGRO <i>Mashed or sour chicory</i> | € 7 |
| PATATE FRITTE <i>Fried potatoes</i> | € 7 |

INSALATE



| | |
|--|------|
| INSALATA VERDE | € 12 |
| con carote julienne e pomodorini <i>Green salad with julienne carrots and cherry tomatoes</i> | |
| INSALATA GRECA | € 12 |
| iceberg, feta, pomodorini, cetrioli, olive greche e cipolla di tropea ⁷ <i>greek salad iceberg, feta, cherry tomatoes, cucumbers, Greek olives and tropea onion</i> | |
| CAESAR SALAD | € 14 |
| iceberg, songino, pollo alla piastra, guanciale croccante, scaglie di grana, noci e salsa caesar ^{3,7,8,10} <i>iceberg, songino, grilled chicken, guanciale crispy, parmesan shavings, walnuts and caesar sauce</i> | |
| INSALATA BIJOUX | € 15 |
| iceberg, salmone affumicato, avocado, melograno, scaglie di mandorle e salsa teryiaki ^{4,6,8,11,12} <i>iceberg, smoked salmon, avocado, pomegranate, almond slivers and teryiaki sauce</i> | |
| INSALATA NIZZA | € 12 |
| fagiolini, uovo sodo, tonno, insalata verde, pomodorini ciliegino, olive nere, acciughe, cipollotto ^{3,4} <i>green beans, hard-boiled egg, tuna, green salad, cherry tomatoes, black olives, anchovies, spring onion</i> | |

DOLCI



| | |
|---|------|
| DELIZIA AL PISTACCHIO | € 10 |
| con crumble al cioccolato ^{1,3,7,8} <i>Pistachio Delight with chocolate crumble</i> | |
| SFERA D'ORO DI TIRAMISÙ ^{1,3,7} | € 10 |
| <i>Golden tiramisu ball</i> | |
| CHEESECAKE FRAGOLE E MENTA ^{1,7} | € 10 |
| <i>Strawberry and mint cheesecake</i> | |
| CHURROS* CON CIOCCOLATO e dulce de leche ^{1,3,7} | € 10 |
| <i>Churros* with chocolate and dulce de leche</i> | |
| TORTINO AL CIOCCOLATO | € 10 |
| con cuore di caramello salato e panna ^{1,3,7,8} <i>Chocolate cake with salted caramel heart and cream</i> | |
| TAGLIATA DI FRUTTA | € 10 |
| <i>Sliced fruit</i> | |

* alimento surgelato/congelato

PIZZE

MARGHERITA € 15
pomodoro, mozzarella ^{1,3}
tomato, mozzarella

DIAVOLA € 15
pomodoro, mozzarella, salame piccante ^{1,3}
tomato, mozzarella, pepperoni

MARINARA € 15
pomodoro, olio, aglio, origano ¹
tomato, oil, garlic, oregano

NAPOLI € 15
pomodoro, mozzarella, alici ^{1,3,4}
tomato, mozzarella, anchovies

CAPRICCIOSA € 15
pomodoro, mozzarella, funghi champignon,
prosciutto crudo, uovo sodo ^{1,3,7}
tomato, mozzarella, button mushrooms ham, boiled egg

4 FORMAGGI € 15
mozzarella, gorgonzola, parmigiano, pecorino ^{1,7}
mozzarella, gorgonzola, parmesan, pecorino

FUNGHI PORCINI E TARTUFO € 16
mozzarella, funghi porcini, tartufo ^{1,7,15}
mozzarella, porcini mushrooms, truffle

BUFALA E PACHINO ^{1,7} € 15
Buffalo mozzarella and pachino

VIENNESE € 15
mozzarella, wurstel, patatine fritte ^{1,7}
mozzarella, wurstel, fried potatoes

AMATRICIANA € 15
pomodoro, guanciale, pecorino, pepe ^{1,7}
tomato, bacon, pecorino cheese, pepper

FOCACCIA € 7.5

BRESAOLA, RUCOLA, PACHINO E GRANA ^{1,7} € 15
Bresaola, rocket, pachino and parmesan cheese

BUFALA E PATANEGRA ^{1,7} € 20
buffalo mozzarella and patanegra



SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE REGOLAMENTO (UE) NUMERO 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro o grano khorasan), segale orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci di acagiu, noci di pecan. noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamoe prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
15. Funghi

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES REGULATION (EU) NO. 1169/2011

1. Cereals containing gluten, i.e.: wheat (spelt or khorasan wheat), rye barley, oats or their hybridized strains and derived products
2. Crustaceans and crustacean products
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and peanut products
6. Soybeans and soybean products
7. Milk and milk products (including lactose)
8. Nuts, i.e.: almonds, hazelnuts, cashew nuts, pecans. Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their products, except for nuts used in the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
9. Celery and celery products
10. Mustard and mustard products
11. Sesame seeds and products made from sesame seeds
12. Sulfur dioxide and sulfites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/liter in total SO₂ terms to be calculated for products as proposed ready-to-eat or reconstituted in accordance with manufacturers' instructions
13. Lupins and lupin products
14. Molluscs and products made from molluscs
15. Mushrooms